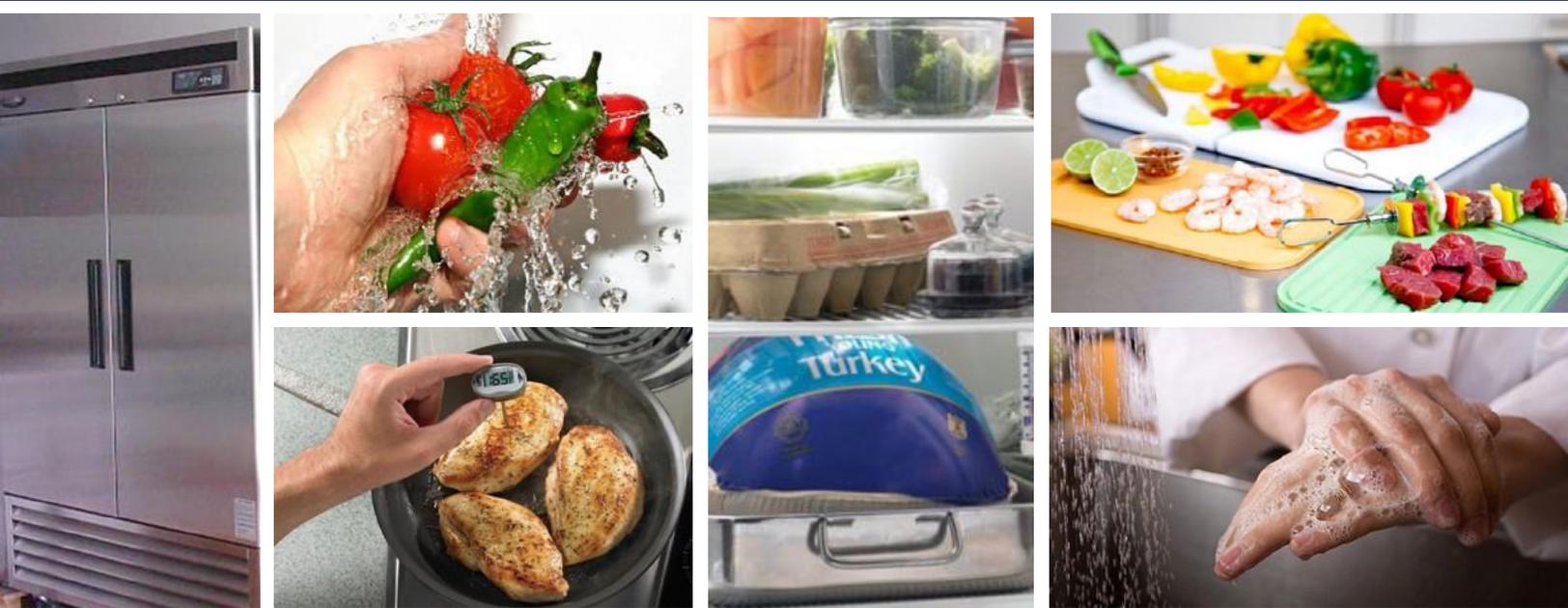


聚焦食品安全

食品安全和住宿办公室

堪萨斯州农业部



2017年8月修订

AD ASTRA PER ASPERA
Kansas
堪萨斯州农业部

聚焦食品安全

目录

简介	1
识别常见的食源性疾病	2
食品安全	
食品安全风险因素	3
食源性疾病概况	4
生病的食品操作人员	5
潜在的危险食物	6
微生物	7
监控有潜在危险的食物	8
个人卫生实践	9
食品安全在你的手中	10
食物准备中的防护	
没有裸手的接触	11
避免交叉污染风险	12
临界温度	14
消费者建议	15
解冻的食品安全	17
服务中的食品防护	
保持一个安全的食物供应区	18
冷热食品的安全存放	19
日期标示	20
快速安全的冷却食物	21
快速、安全地加热食物	22
安全和清洁	
清洗和消毒很容易，就像1-2-3	23
一个安全、干净的设施	24
纠正措施	25
联系我们	26
有用的网站	27

食品安全和住宿办公室

堪萨斯州农业厅通过规范堪萨斯州食品的生产及销售来促进公共安全。

食品安全和住宿办公室负责对食品经营企业、食品加工企业和住宿场所的食品安全检查。

食品经营企业是指向最终消费者直接提供食品的单位，无论其服务是否收费。



农业部

1320 Research Park Drive 曼
哈顿, 堪萨斯州 66502
(785) 564-6767
Agriculture.ks.gov

简介

食品服务行业在过去几年中发生了重大变化，随着变化，也带来了挑战。今天消息灵通的消费者花在家外用餐的钱比以往任何时候都多。由于强调外出就餐，食品服务行业面临着更大的压力，以满足公众对更安全地准备和烹饪的各种优质食品的需求。

准备高质量，安全的食物始于训练有素，知识渊博的食品服务工作者。本手册旨在帮助您专注于安全准备、烹饪、保存和储存食物的关键事项，它确定并讨论了有助于预防食源性疾病的基础知识。

食品安全和卫生不是兼职工作。它是参与准备、处理、烹饪和提供食物的人每天都要面对的责任。必须保持餐饮业界和卫生官员之间的合作伙伴关系，以支持预防食源性疾病的共同目标。

根据要求可以提供的食品安全宣传资料

#	题目	#	题目
1	沸水说明	17	食源性病菌说明书 - 甲型肝炎与
2	消费者咨询		食品处理人员
3	烘烤和冷却馅饼	18	食源性病菌说明书 - 诺瓦克病毒
4	不裸手接触食物	19	食源性病菌说明书 - 沙门氏菌
5	清洁盘子标志	20	食源性病菌说明书 - 志贺氏菌
6	冷藏	21	食品及药物管理局注册
7	正确操作	22	聚焦食品安全手册
8	日期标签	23	食品安全标准
9	你洗了它们吗？（传单）	24	选手标志
10	你洗了它们吗？（标志/胶贴）	25	洗手说明
11	员工洗手标志	26	热/冷保存标志
12	农贸市场	27	热/冷保存情况说明
13	食源性病菌说明书 - 李氏杆菌	28	冰浴冷却
14	食源性病菌说明书 - 弯曲杆菌	29	贴标签
15	食源性病菌说明书 - 大肠杆菌	30	食品机构许可证
16	食源性病菌说明书 - 甲型肝炎	31	食品冷却温度记录
		32	食品和设备冷却记录

有关其他信息，请打电话 (785) 564-6767，发邮件 KDA.FSL@ks.gov 或者访问 www.agriculture.ks.gov。有食品安全的研讨会可以参加。

识别常见的食源性疾病

病原	潜伏期	疾病时间	一般症状	有关食物来源	预防措施
蜡样芽孢杆菌	1-16 小时	6-24 小时	恶心, 呕吐, 抽搐, 腹泻	米饭或饭类, 蔬菜, 调味汁	加热到适当温度, 快速重新加热, 迅速冷藏食物。
弯曲杆菌	2-5 天	1-4 天	抽搐, 发热, 腹泻, 恶心, 头痛, 呕吐	未经高温消毒的牛奶, 家禽和肉类, 受感染的食物处理人员	彻底加工所有食物, 使用经过高温消毒牛奶产品, 正确的洗手。
产气荚膜梭菌	8-24 小时	24-36 小时	腹部绞痛, 腹泻, 恶心	肉类, 家禽, 肉汁, 豆类, 炖菜, 慢慢煮熟的食物	加工和再加热食物到合适的温度, 小批量加工, 迅速冷却食物。
志贺样产毒素大肠杆菌	12-72 小时	1-4 天	腹泻—往往为血便, 严重抽搐, 恶心, 呕吐, 发热	生的或者是未加工熟的绞碎的肉 (特别是绞碎的牛肉)	彻底加工熟绞碎的肉。避免交叉污染。
甲型肝炎	10-50 天	1-2 周; 严重病例可持续数月	轻度或没有症状, 然后突然开始发烧, 全身不适, 疲劳, 头痛, 恶心, 没有胃口, 呕吐, 几天后腹部疼痛和黄疸	水, 冰, 贝类, 沙拉, 冷盘, 三明治, 水果, 果汁, 牛奶, 奶制品, 蔬菜和不能进一步热处理的动物	从批准的来源获取贝类。防止经手产生的交叉污染。确保食物处理人员认真洗手, 不要裸手接触。
单核细胞增多性李斯特氏菌	1 天-3 周	不确定, 取决于治疗, 严重	恶心, 呕吐, 发烧, 发冷, 头痛, 脑膜炎, 流产	未经高温消毒的乳制品, 奶酪, 蔬菜, 海鲜, 家禽	仅使用巴氏杀菌乳制品。适当加工。有限时间冷藏。
诺瓦克病毒	24-48 小时	1-2 天	痉挛, 腹泻, 恶心, 呕吐, 头痛, 发烧	生水果, 生蔬菜, 准备好的沙拉, 生贝类	彻底煮食物, 洗手, 使用经过认证的贝类, 没有裸手接触。
(葡萄球菌) 金黄色酿脓葡萄球菌	1-7 小时	1-2 天	突然发作, 经常严重, 恶心, 呕吐, 痉挛, 有时腹泻	即食食品, 即三明治, 沙拉, 火腿和其他肉类, 土豆沙拉, 蛋羹, 温热食品; 通常来自受感染的食物处理者 - 割伤, 喉咙, 鼻子和痤疮	良好的洗手和卫生。避免污染。减少裸手接触食物。避免有切口和病变的食物经营者。快速冷却食物。
沙门氏菌	6-72 小时	1-3 天	腹部绞痛, 头痛, 恶心, 腹泻, 发烧, 有时呕吐	未煮熟的或生肉, 家禽和壳蛋, 家禽和蛋沙拉, 蛋奶和酱汁, 蛋白质食品, 宠物和受感染的食物处理者	避免交叉污染。冷却并立即冷藏食物。彻底煮肉类/家禽。正确洗手。
志贺氏杆菌	12 小时 - 7 天	4 - 7 天, 取决于治疗	腹泻 - 通常是血性, 痉挛, 发烧, 恶心, 有时呕吐	与裸手接触相关的即食食品 (沙拉, 三明治等) 来源: 人类 (粪便) 和苍蝇	使用完厕所后勤洗手。使用批准的水和食物。控制苍蝇。没有裸手接触。

食品安全风险因素

风险因素是那些最有可能导致食源性疾病的做法或程序。风险因素由美国疾病控制和预防中心和美国食品和药物管理局确定。



食物来源:

- 来自未经批准或未经检查来源的食物
- 不健全的条件下的食物，掺假食物的状况不佳
- 贝类记录没有得到适当的维护

烹饪不足:

- 烹饪温度不正确
- 再加热温度不正确

保持不当:

- 烹饪不安全
- 缺少日期标记
- 冷/热保持温度不正确

污染:

- 生肉不能与即食食品分开
- 食物种类未分离，如牛肉，鱼等
- 设备未经过适当清洁和消毒

个人卫生差:

- 缺乏适当的洗手
- 与即食食品亲切接触
- 生病的食品工人
- 员工在指定区域以外进食，饮水或使用烟草
- 洗手槽不足
- 缺少肥皂或纸巾

环境污染:

- 不正确地储存，贴标签或使用化学品
- 昆虫或啮齿动物的存在
- 缺乏饮用水
- 污水处理不当

食源性疾病概况

“看起来干净”不足以预防食源性疾病

食源性疾病每天都在真真切切的影响着成千上万的人。在美国，每年有4800万例食源性疾病病例，导致128000人住院和3000人死亡。食源性疾病每年造成美国770亿美元的损失。

一定要注意食源性疾病！

食源性疾病载体:

- 生物危害：细菌，病毒，寄生虫，酵母和霉菌
- 物理危害：玻璃、牙签、指甲和珠宝
- 化学危害：清洁剂、消毒液、杀虫剂和药物
- 自然发生的化学危害：鱼类毒素和植物毒素

食源性疾病来源:

- 人类/饮食服务工作者：被污染的手、疾病
- 食物：受污染的食物，时间和温度的滥用

食源性疾病的症状:

- 常见症状(发病 12 - 36 小时)：腹泻，痉挛，恶心，呕吐，低烧和身体疼痛
- 罕见症状：系统关闭，肾功能衰竭，昏迷，死亡

生病的食品操作人员

限制

因生病受限制的员工不能接触食品或设备。他们可以执行诸如收拾桌子和取出垃圾等任务。

症状:

- 腹泻
- 呕吐
- 发热
- 黄疸(皮肤的黄色色素沉着)
- 喉咙痛、发热
- 感染伤口(例如切伤、创伤和烧伤)
- 接触过下面所列的经确认的5大病原



排除

生病的员工不能出现在食品设备前。

5大主要病原体:

- 伤寒沙门氏菌
- 志贺氏菌
- 志贺毒素 - 产气大肠杆菌
- 甲型肝炎
- 诺瓦克病毒

潜在的危險食品

食品安全的时间/温度控制

潜在危险的食物是需要时间/温度控制以确保安全，限制病原微生物生长或毒素形成的任何食物或食物成分。

肉类和奶类:

熟食或生动物（蛋白质）产品，如肉类，家禽，乳制品，牛奶，奶酪，鱼或海鲜



淀粉:

经过热处理的蔬菜和淀粉，如米饭，豆类，土豆和意大利面



其它:

豆腐，生豆芽，切开的瓜，熟西红柿，做熟的蒜，切开的生西红柿，切过的绿叶蔬菜等

你的汤里有微生物吗？

微生物生长的必要条件



食物来源、时间、温度、温度、氧气和酸度

时间和温度原则:

- 保持时间和温度至关重要
- 温度危险区域从41°F到135°F，病原体快速增长的温度范围
- 潜在危险食品，需要时间和温度控制的食物不应暴露在危险区域超过四小时，包括准备，冷却和再加热所花费的时间

微生物需要有利条件成长

监测潜在危险食品的温度

使用和保养温度控制装置以预防食源性疾病，监测潜在危险食品的温度

清洁:

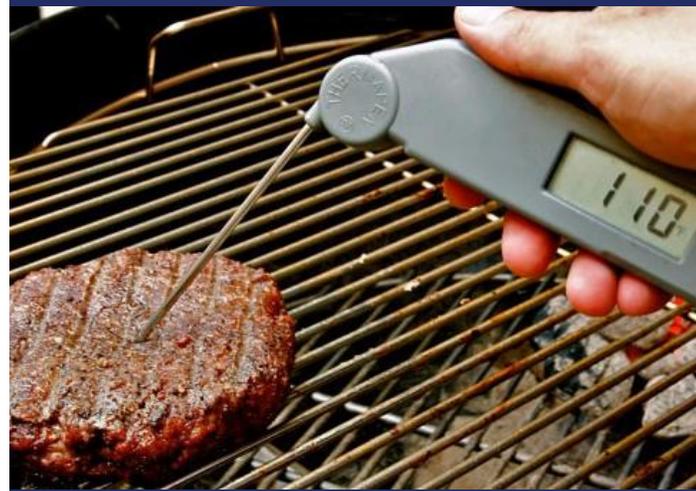
- 使用干净，消毒的温度计
- 可以使用一次性酒精擦拭物或其他经批准的消毒剂

测量温度:

- 使用金属杆温度计，数字温度计或热电偶装置
- 将探头放在食物的中心或最厚的部分，在柔性包装食品的折叠处或食品包装之间; 不要刺破包装
- 留出时间让温度计显示并记录温度
- 使用薄尖温度计来测量更薄的食物

校准金属杆温度计:

- 经常校准温度计
- 将感应区域插入一杯冰泥中
- 等待指示器稳定
- 将校准螺母调节至32°F
- 使用此方法可以检查数字温度计和热电偶单元的准确性



良好的卫生习惯

良好的卫生是食品工作者和管理者的责任

- 只能在洗手池中洗手 - 不要在洗碗、食物准备或拖把池中洗手
- 生病的员工可能导致食源性疾病。诺瓦克病毒和其他高致病性生物可以轻易的通过病人（通过粪口途径）或受污染的空气飞沫传播，食物，水和环境表面传播。应该实施严格的病假政策或重新分配生病员工的职责。
- 仅在远离食物准备的指定区域内进食、饮用或吸烟
- 请勿使用普通的毛巾或围裙擦手
- 不要用裸手触摸即食食物
- 戴指甲套、保持干净、不染色
- 将铃声限制为普通波段
- 用手指套、绷带或一次性手套盖住切口和灼伤
- 遵循一次性手套使用指南



洗手对于预防食源性疾病很重要

不适当的洗手或不洗手导致了33%的食源性疾病

食品工人和管理:

- 经常洗手和有效的洗手。
 - 用足够的肥皂和温水擦手10-15秒
 - 用纸巾或空气干燥器烘干
- 在任何时候都要保持洗手池处于随时可用状态
- 在合适的时候洗手

做以下事情后要洗手

吸烟，吃
东西或者
喝饮料



接触生的食物



清洁或处理
垃圾



使用纸
巾



使用洗手间



没有裸手接触

禁止与即食食品直接接触

即食食品是任何可以在不做进一步准备情况下食用的食物

在处理即食食品时，食品服务人员可能会使用：

- 熟食纸巾
- 抹刀
- 钳
- 叉子
- 分配装置
- 一次性手套



一次性手套指南：

- 手套不能取代良好的洗手方法
- 戴上手套前要洗手
- 只有在准备好处理即食食品时才戴上手套，然后丢弃手套
- 如果在准备食物时被打断，请摘下手套
- 恢复准备食物时，请使用干净的手套
- 取下手套后立即丢弃
- 一次性手套不应在加热区域或热脂肪周围使用
- 手套易受污染，所以弄脏或损坏时丢弃
- 织物或可重复使用的手套不得与即食食品一起使用
- 避免使用天然橡胶乳胶制成的一次性手套

为生肉和熟食或即食食品使用单独的砧板

- 不要与即食食物或冰块直接接触
- 使用适当的器具或一次性手套
- 养成良好的洗手和卫生习惯
- 将生肉、生禽和生壳蛋储存在冷藏室中的熟食或即食食品的下面
- 清洁和消毒所有接触食物的器具和表面：
 - 每次使用后
 - 更换产品时
 - 肉类之间
 - 经常准备大量的时
 - 生肉和熟肉或即食食品之间

不正确



正确



风险规避

正确储存食物以避免交叉污染

- 将食物妥善存放在步入式冷却器中，防止可能导致食源性疾病的交叉污染
- 将熟食，即食食品储存在生动物食品之上
- 按类型分类生动物食品，如牛肉、鱼、羊肉、猪肉和家禽
- 使用“筒仓”方法

烹调食品



生牛肉

生猪肉

生禽肉

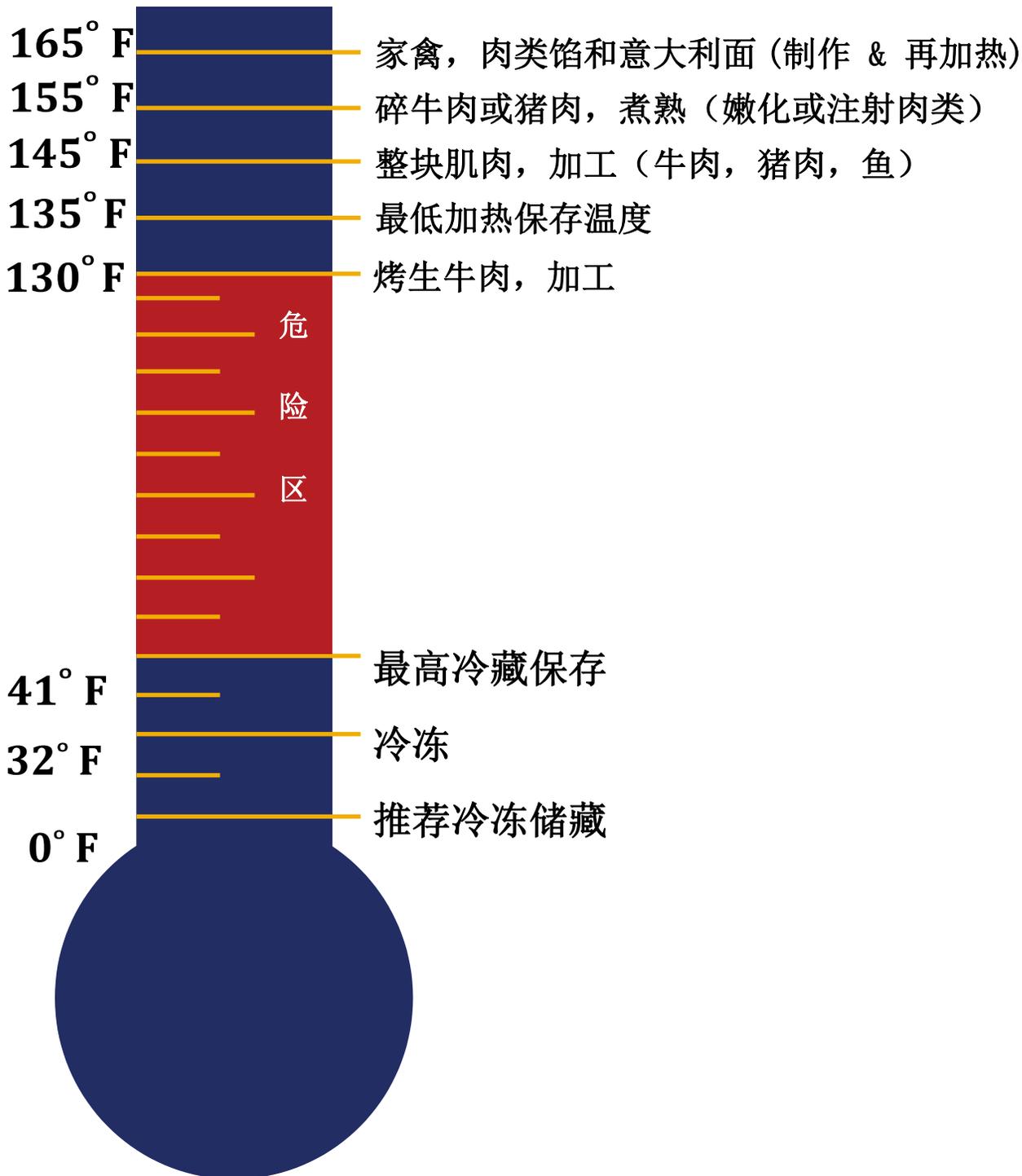
生海鲜



食物准备临界温度

最低加热保持温度是 **135°F**

最高冷藏保存温度是 **41°F**



消费者忠告

食用生的或未煮熟的食物可能会增加食源性疾病的风险

每个提供生食或未煮熟食品的企业都需要提供咨询，告知消费者食用生食或未煮熟食品会导致相关的健康风险显著增加，其中包括：

- 汉堡包
- 羊肉
- 鱼肉
- 禽类
- 猪肉
- 贝类
- 鸡蛋
- 奶类 (生的或未经高温消毒的)

咨询必须包括披露和提醒

披露必须包括：

1. 动物源性食品的描述，如“半壳牡蛎（生牡蛎）”，“生鸡蛋沙拉”和“汉堡包（可按订制烹制）”；或者
2. 将动物源性食品标记为脚注，表明该物品是生的或未煮熟的，或含有/可能含有未加工或未煮熟的成分。

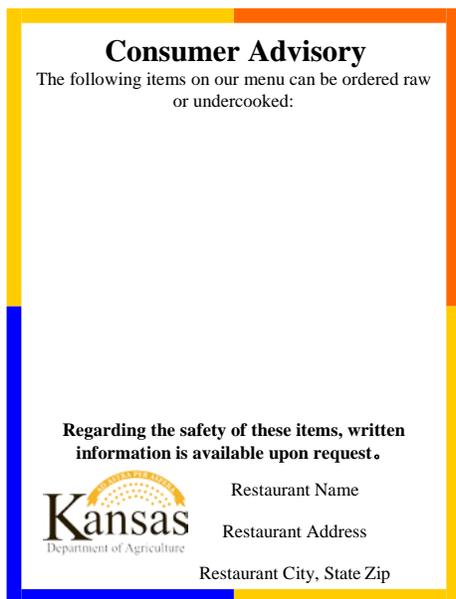
提醒必须包括将需要披露的动物源性食品加到脚注中，该脚注指出：

1. 关于这些物品的安全性，可根据要求提供书面资料；
2. 食用未加工或未煮熟的肉类、家禽、海鲜、贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险；或者
3. 食用未加工或未煮熟的肉类，家禽，海鲜，贝类或鸡蛋可能会增加食源性疾病的风险，特别是在您有某些疾病的情况下。

消费者忠告

声明或通知必须识别有风险的食物并告知消费者风险。

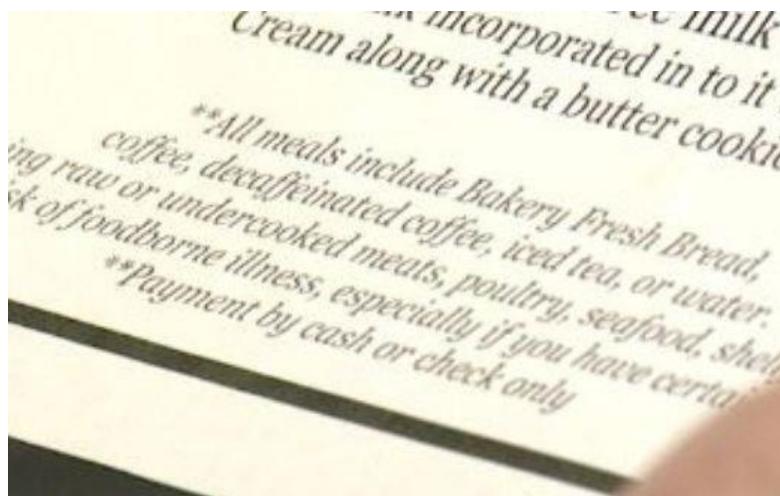
访问 agriculture.ks.gov/consumeradvisory 获取模板创意



墙匾



桌棚



菜单

四种安全解冻食物的方法

切勿在室温下解冻食物

外部解冻的部分将支持细菌生长，并可能导致不安全的产品



在烹饪过程中，连续烹饪，不中断



在41°F 以下的冰箱底层



使用微波炉解冰并作为连续烹饪的一部分



完全浸泡在冷的 (70°F 以下) 流水中两小时左右

维持一个安全的食物存放台

将所有有潜在危险的食物保持在适当的温度

热的食物- 135° F 或者以上

冷的食物- 41° F 或者以下

了解食物保存要求:

- 每2-3小时测一次食物温度
 - 如果食物处于温度危险区域, 请立即采取纠正措施 - 重新加热, 快速冷却或丢弃
 - 经常搅拌食物以分散温度
 - 不要将新鲜食物添加到旧食物中
 - “先进先出”
- 受过培训的食品员工必须监控自助食品吧台
 - 要求重新到吧台取食物的顾客使用干净的盘子和碗
 - 张贴告示
- 保护食品不受污染
 - 提供适当的服务用具和喷嚏护罩

加热保存



冷藏保存



安全存放冷热食品

在展示、储存和运输过程中必须保持适当的温度。



冷食必须保持内部温度在41 °F以下：

- 适当地标记食物的日期
- 完全冷却后盖好食物
- 覆盖食物以保持冷藏温度



热食品的内部温度必须保持在135°F或更高：

- 使用适当的设备进行热保温
- 经常搅拌以使温度均匀
- 覆盖的食物保持温度时间更长

“当有疑问时，把它扔掉！”

如果是以下情况，必须注明日期：

- 在原始容器打开并保持冷藏，在现场或商业加工制备时；
- 有潜在危险的食物
- 即食食品
- 时间超过24小时的食物



标记食物被消耗或丢弃的日期：

- 食物可在充分冷藏（41°F或更低）下保存七天
- 准备日或商业加工食物的日期计为“第一天”

被冷冻的、有潜在的危险的即食食品：

- 标记必须在从冰箱中取出后24小时内食用，或者
- 当食物从冰箱中取出时，减去食物在冷冻前冷藏的时间，标记“消耗”日期为7天

快速安全地冷却食物

不适当的冷却是食源性疾病的主要原因

煮熟的潜在危险食物需要快速通过温度危险区来限制微生物的生长:

- 需要两阶段冷却
- 6小时内135°F至41°F，前两小时内必须达到70°F
- 使用通常在室温下储存的原料制备的食物必须在四小时或更短时间冷却至41°F



提示:

- 将冰直接加入产品中作为成分
- 使用快速冷却制冷设备，鼓励快速冷却
- 切勿尝试用塑料容器冷却食物，因为塑料是绝缘体
- 绝不允许将食物在室温内冷却，因为细菌会很快繁殖

冷却方法

浅金属盘-2'到4'深:

- 保持锅部分未被覆盖
- 立即冷藏
- 切勿堆放热盘，允许空气流动

冰浴 - 必须使用冰和水:

- 用冰块和冷水填充干净的水槽或大盘的空间
- 将产品分成1加仑或更小的容器
- 将产品锅浸入冰浴中，直至产品与冰平齐
- 使用冰浆、勺子或类似的搅拌装置每10分钟摇动或搅拌一次
- 在融化时排干水并补充冰
- 使用干净、消毒的温度计来监控食物的温度
- 食物冷却至41°F后，将其立即冷藏

小份 - 减少数量/体积:

- 将食物分成小份放入较小的平底盘中
- 将食物分成更小或更薄的部分（厚的食物为2英寸，厚的液体为4英寸）
- 切割或切片的肉不超过4英寸或4磅

快速、安全地加热食物

不要把新鲜的食物和剩余的食物混在一起

关键要素：

- 将先前冷却的食物重新加热至165°F或更高的内部温度
- 需要快速再加热（从41°F到165°F为2小时或更短）
- 经常搅拌食物以均匀分布热量
- 用温度计测量内部温度
- 达到165°F后，食物必须保持在135°F或以上

加热方法：

- 如果要在两小时内达到165°F，直接加热（炉灶）是最好的。人们还可以使用蒸汽炊具，烤箱和微波炉
- 在蒸汽台和瓦罐中重新加热是不安全的，不推荐使用



清洁及消毒

制作100 ppm氯溶液就像1-2-3一样简单！

1盎司漂白剂加到3加仑水中

手动洗碗步骤：

1. 清洗：
 - 清洁和消毒水槽和排水板
 - 预先浸泡/预冲洗所有餐具和设备
 - 使用热水（至少110华氏度）肥皂水
2. 冲洗：
 - 使用干净，热（至少110°F）的水
3. 消毒：
 - 使用50 - 200 ppm氯, 或200ppm的季氨（与75°F水混合）
 - 适当的浸泡时间
 - 氯10秒， 30秒季氨
 - 始终遵循制造商使用说明
 - 空气干燥的器具和设备
 - 使用适当的测试条检查浓度
4. 风干 - 不要堆叠湿物品

机械洗碗机：

在装载任何机器之前预先冲洗

高温：

1. 清洗温度：
 - 150°F适用于单罐，固定架，双温机
 - 160°F适用于单罐输送机
2. 热水消毒：
 - 180° F 适用于多管机器
 - 160° F 适用于盘式

低温：

1. 需要化学消毒
2. 根据制造商的水温
3. 化学品必须最终自动被水分冲洗中掉，至少每天检查一次
4. 必须有一个视觉或听觉低消毒剂指示器



确保您的设施安全无害虫

昆虫和啮齿动物控制:

昆虫和啮齿动物携带疾病，可能污染食物和接触食物的操作台表面。采取措施尽量减少他们的存在:

- 通过保持关闭外门，修复纱窗，封闭安装门和其他开口的缝隙，使用气帘
- 消除栖息条件
- 使用适当的害虫防治方法

有毒物质

如果误食这些项目可能有毒或毒性:

- 洗涤剂
- 消毒剂
- 抛光剂和清洁剂
- 杀虫剂
- 杀鼠剂
- 急救用品和个人用药

存储、标签和使用:

- 与食品和食品接触表面分开存放
- 切勿存放食物或食物接触上面
- 标记所有化学品容器
- 仅在食品区域使用经批准的化学品



纠正措施

食品安全是您的责任

危险因素	校正行为
避免来源和可靠性问题: <ul style="list-style-type: none">来自未经批准的来源/不健康状况的食物	<ul style="list-style-type: none">丢弃/拒绝/返回
洗手: <ul style="list-style-type: none">食品处理员工没有在适当的时候洗手	<ul style="list-style-type: none">指导员工何时何地洗手
冷藏: <ul style="list-style-type: none">上面有潜在危险的食物保存41°F超过4小时上面有潜在危险的食物保存41°F少于4小时	<ul style="list-style-type: none">丢弃立即食用或迅速冷藏
烹饪: <ul style="list-style-type: none">潜在的危险食物未煮熟	<ul style="list-style-type: none">继续烹饪至适当的温度参见第15页 - 临界温度
热食品保存: <ul style="list-style-type: none">有潜在危险的食物保持在135°F以下，超过4小时有潜在危险的食物保持在135°F以下，不超过4小时	<ul style="list-style-type: none">丢弃在不到2小时内迅速加热至165 F或丢弃
两阶段的冷却过程 <ul style="list-style-type: none">潜在危险的食物从135°F冷却到70°F超过2小时内潜在危险的食物从135°F冷却到41°F，总共超过6小时	<ul style="list-style-type: none">丢弃 (室温食品必须在不超过4小时内冷却到41°F或更低)
重新加热: <ul style="list-style-type: none">潜在危险食物没有在2小时内再加热到165° F	<ul style="list-style-type: none">丢弃

联系谁

堪萨斯州农业部

食品安全和住宿办公室

1320 Research Park Drive, 曼哈顿, 堪萨斯州 66502

电话: (785) 564-6767

传真: (785) 564-6779

电子邮件: KDA.FSL@ks.gov

何时联系

- 在开展食品业务之前
- 在施工或改造之前进行计划审查
- 用于许可或检查查询
- 报告:
 - 所有权变更
 - 地点变更
 - 涉及食物的自然灾害
 - 停电2小时或更长时间
 - 涉及食品的运输事故
 - 食品企业投诉
 - 食源性疾病爆发
 - 可能危害公众健康的其他情况
- 申请食品安全教育研讨会

有用的网站

堪萨斯州农业部:

食品安全和住宿办公室

www.agriculture.ks.gov/fsl

关注食品安全项目

www.agriculture.ks.gov/fsleducation

餐厅检查搜索

www.agriculture.ks.gov/fslinspections

堪萨斯州卫生与环境部:

www.kdheks.gov/health

美国食品和药物管理局:

www.fda.gov

美国农业部:

www.usda.gov

疾病预防控制中心:

www.cdc.gov

全国餐馆协会:

www.restaurant.org

堪萨斯餐厅和酒店协会:

www.krha.org

农业部

堪萨斯州农业部
食品安全和住宿办公室
1320 Research Park Drive
曼哈顿, 堪萨斯州 66502
agriculture.ks.gov